



A “Intrecci di Vite”, un racconto inedito di Renzo e Riccardo Cotarella

Al Merano WineFestival 2024, il format “Intrecci di vite” ha celebrato l’eccellenza enologica italiana e i suoi protagonisti attraverso quattro masterclass di grande interesse. Una di queste ha ospitato i fratelli Cotarella

© Articolo di Marco Sciarrini

Tra le tante iniziative del [Merano Wine Festival](#) appena concluso, hanno avuto particolare rilievo **quattro incontri** nell’ambito di “Intrecci di Vite”, un format dedicato **ai grandi vini e ai protagonisti del panorama enologico italiano** che si è svolto nel **Castello Principesco di Merano**.

In uno degli appuntamenti, tutti organizzati in collaborazione con **Liber Group**, si sono messe a confronto due figure di rilievo della viticoltura nazionale e ciascuna ha portato con sé alcune delle migliori referenze delle proprie aziende.

“Intrecci di Vite”: l’incontro con Renzo e Riccardo Cotarella

Gli incontri di Intrecci di Vite hanno offerto molto di più che una semplice degustazione ma hanno messo in evidenza le **vite delle persone**, ponendole anche a confronto. In una delle masterclass a cui abbiamo preso parte, il patron del Merano Wine Festival **Helmuth Köcher** e il fondatore di Liber Group **Marco Scartezzini** sono riusciti ad accostare due personaggi che è quasi impossibile trovare insieme negli eventi mondani, nonostante siano fratelli: **Riccardo e Renzo Cotarella**.

Presidente degli enologi Italiani il primo, e amministratore delegato della Marchesi Antinori il secondo (anche se preferisce essere chiamato Direttore dell'area tecnica), i due professionisti si sono “confessati” con l'aiuto di **Simona Geri** che ha moderato l'evento. Davanti a un pubblico selezionato, hanno portato ciascuno una verticale: [Cervaro della Sala](#) di **Antinori** (Chardonnay e Grechetto nelle annate 2022, 2020 e 2018 per Renzo, [Montiano](#) di Famiglia Cotarella (Merlot) 2005, 2006, 2018 e 2020 per Riccardo).

Il Cervaro della Sala è un vino che rappresenta un vanto per l'Umbria, la terra di Renzo Cotarella e che gli Antinori definiscono «*il vino bianco toscano che ha influenzato anche gli altri produttori bianchisti italiani*». Riccardo, **denominato anche “Monsieur Merlot”**, con il suo Montiano ha – invece – voluto raccontare come il territorio di Montefiascone, affezionato al suo Est Est Est, lo abbia contrastato fino a quando il suo successo ha tacitato i contrasti.



La verticale di Montiano, etichetta di Famiglia Cotarella (Foto © Marco Sciarrini).

Il racconto della masterclass

Tra un calice e l'altro, degustando prima i bianchi e poi i rossi, c'è stato anche qualche intermezzo musicale con una musicista che ha creato la giusta atmosfera con il suono della sua arpa.

Nel corso della chiacchierata, **Riccardo Cotarella** ha raccontato che con il fratello non c'è mai stata una parola fuori luogo, nonostante gli ambiti lavorativi siano a volte concorrenti. Strade parallele che non hanno mai influito sul loro rapporto, nonostante qualcuno ci abbia provato. La forza della famiglia è testimoniata anche dal legame delle proprie mogli che hanno sempre sostenuto questo rapporto.

Il **Cervaro della Sala**, uno Chardonnay innovativo per l'Umbria, è stato descritto da Renzo Cotarella come *«il vino che mi ha dato maggiore soddisfazione»*, riflettendo su come abbia ridefinito le aspettative dei bianchi italiani. Il **Montiano**, d'altra parte, è nato dal coraggio di piantare Merlot in una terra tradizionalmente vocata ai bianchi, dimostrando che il vino è frutto di sperimentazione e visione.



La verticale di Cervaro della Sala, di Cantina Antinori (Foto © Marco Sciarrini).

«Era il Natale del 1972, io sono più giovane di sei anni, il regalo di quella ricorrenza fu

un volume di chimica, che mi ha così appassionato tanto da farmi scegliere la facoltà di agraria. È sempre stato per me un punto di riferimento, e se sono arrivato dove sono arrivato molto del merito è suo», ha dichiarato Renzo alla domanda se Riccardo lo avesse influenzato nella scelta della propria carriera.

Altro argomento trattato è stato quello della **trasformazione della denominazione della cantina da Falesco a Famiglia Cotarella**. Infatti, l'azienda di famiglia fondata nel 1979 si è evoluta fino ad oggi coinvolgendo la nuova generazione, composta dalle figlie Dominga, Enrica e Marta e dei generi che insieme hanno assunto la guida.

I due fratelli, quasi all'unisono, hanno spiegato che mettere il proprio nome su un prodotto vuol dire metterci la faccia e imporre – oltre alla questione etica – anche una visione qualitativa del prodotto, scelta naturale ma non scontata.

«Non c'è stato un cambiamento, – ha affermato Riccardo Cotarella – bensì un'evoluzione naturale che ha formalizzato solamente la loro presenza all'interno dell'azienda».

Non poteva mancare anche una **dichiarazione sulla questione dealcolati**.

«I dealcolati? Un male necessario perché non si riesce a vendere il vino. – dice Riccardo Cotarella – Certo è il mercato che comanda e anche le cantine per motivi commerciali sono interessate, l'importante è non fare riferimento al vino. Per quello che riguarda i vini low alcohol, noi dell'Orvieto Classico Doc, abbiamo chiesto di abbassare la percentuale di alcol minima da 11.5% a 10%, una percentuale che lascia primarie le caratteristiche del vino».

Data di creazione

19/11/2024

Autore

redazione